

# 薯条 饼干 面包类膨化食品检测 微生物指标检测

产品名称	薯条 饼干 面包类膨化食品检测 微生物指标检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

## 产品详情

膨化食品是一种以谷物、薯类或豆类为主要原料，经焙烤、油炸、微波或挤压等方式膨化而制成的体积明显增大，具有一定酥松度的膨化食品。由于这类食品的组织结构多孔蓬松，口感香脆、酥甜，很惹孩子们的喜爱。

### 膨化食品种类

- 1.主食类：烧饼、面包、馒头、煎饼等
- 2.油茶类：膨化面茶
- 3.军用食品：压缩饼干
- 4.糕点类：桃酥、炉果、八件、月饼、印糕、蛋卷等
- 5.小食品类：薯片、薯条

### 膨化食品检测项目

感官指标：外观、味道、气味、柔软度、净含量

理化指标：水分、pH值、总砷、铅、铝、安赛素、甜蜜素、糖精钠、食用色素(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑蓝、亮蓝)、蛋白质、脂肪等

微生物指标：菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、酵母菌)黄曲霉毒素B1等

### 膨化食品检测标准

GB 17401-2014 食品安全标准 膨化食品

GB 29921-2013 食品安全标准 食品中致病菌限量

GB 5009.3-2016 食品安全标准 食品中水分的测定

GB 4789.3-2016 食品安全标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.2-2016 食品安全标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 5009.11-2014 食品安全标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 30616-2014 食品安全标准 食品用香精

GB 4789.15-2016 食品安全标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12-2017 食品安全标准 食品中铅的测定

GB 5009.6-2016 食品安全标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.22-2016 食品安全标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.28-2016 食品安全标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.182-2017 食品安全标准 食品中铝的测定